



MUSCHEL - VARIATIONEN



		klein	Portion
APERITIVO			
Champagner "Duval- Leroy"	Reserve brut, Frankreich	1dl	14.00
			Flasche 98.00
Huusapéro	Bitter Apéritivo mit Orangenjus (ohne Alkohol)		7.00
Ginger Ale	von J. Gasco (ohne Alkohol)		5.20
TAPAS			
Frutti di mare	feiner Meerfrüchtesalat	7.30	9.80
Gamberetti all'aglio	kl.Crevetten in Olivenöl & Knoblauch gebraten		9.80
Austern			
Creuse de Bretagne - Frankreich	No. 2		
serviert mit Pumpernickel und Butter		pro Stück	4.50
Cozze all'aglio			
lauwarme Miesmuscheln mit Knoblauchsauce nappiert		16.80	
Risotto Marinara			
Safranrisotto mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch & Parmesankäse		21.80	25.80
Spaghetti Marinara			
Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch) mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten		20.80	24.80
Cozze all' Italiano			
Miesmuscheln an einer Weissweinrahmsauce mit Gemüsewürfeln und Kräutern		23.80	27.80
Capesante con spugnole			
Jakobsmuscheln an einer Pernodrahmsauce mit Morcheln & Bohnen, dazu servieren wir Trockenreis			39.80
Gamberoni all'aglio			
knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kräutern & Sambal, serviert mit Trockenreis			39.00
Pizza Marinara			
		Mini	18.30
Tomatensauce, Miesmuscheln, Vongole, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella		Mittel	21.30
		Maxi	25.30

* Miesmuscheln: Italien / Austern: Frankreich / Jakobsmuscheln: Atlantik

Weisswein im Offenausschank:

"Grand Ardèche" Louis Latour, Côtes du Rhône 2017

100% Chardonnay

Einzigartig intensives, vielschichtiges Bouquet, harmonisch, frisch im Antrunk, mit ausgeprägter Aromatik und einem langen Abgang - perfekt zu Muschelgerichten

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche
7.80	15.60	23.40	39.00	53.00

Preise in CHF, inkl. MwSt.